

THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT



ห้องอาหารจีน เดอะโกลเด้น พาเลซ
Conveying Heart-Warming Hospitality and Taste of Chinese Cuisine
ความหลากหลาย และรสชาติที่ชนะใจทุกคน



Special Individual
CHINESE SET MENU

金
宮
酒
樓

THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT

MENU A 1
Baht 600++



เป็ดย่างฮ่องกง
Roasted duck "Hong kong" style



ซุปละฉวนหุ้ง
Hot and sour shrimp soup "Szechuan" style



เนื้อสันในผัดพริกไทยดำ
Sautéed beef with black pepper sauce

เนื้อปลาซอสพริกมะขาม
Deef-fried seabass with
chilli & tamarind sauce



ข้าวผัดหยางเจา
Fried rice "Yang-Chow" style



บัวลอยน้ำขิง
Boiled sesame dumplings in ginger syrup



THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT

MENU A 2
Baht 600++



กระเพาะปลาผัดแห้ง
Fried fish maw with
crab meat scrambled eggs



เกี้ยวกุ้งต้มยำ
Spicy prawns wonton soup



หอยหน่อไม้เจียนน้ำมันหอย
Sautéed sea asparagus in oyster sauce

เนื้อปลานึ่งเต้าซี่
Steamed seabass with
black bean sauce



บะหมี่ฮ่องกง
Fried egg noodles "Hong Kong" style



เต้าฮวยผลไม้สด
Sweetened bean curd with fruit salad



THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT

MENU B 1
Baht 800++



ไก่แช่เหล้า
Drunken cold chicken



กระเพาะปลาเนื้อปู
Fish maw soup with crab meat



กุ้งทอดครีมสลัด
Deep-fried prawns with cream salad

เนื้อปลากะพงแดงนึ่งซีอิ้ว
Steamed rad seabass with soya sauce



บะหมี่ฮกเกี้ยน
Fried egg noodle "Fukien" style



สาหร่ายแคนตาลูป
Chilled sweeten sago with cantaloup



THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT

MENU B 2
Baht 800++



ลิ้นเป็ดน้ำแดง
Boiled duck's tongue in brown sauce



กระเพาะปลาเชื้อไผ่
Fish maw soup with bamboo piths



กุ้งแม่น้ำนึ่งกระเทียม
Steamed river prawns with garlic

เนื้อปลาเก๋าซอสพริกมะขาม
Deep-fried garoupa with
chilli & tamarind sauce



ข้าวผัดหน้าเลี่ยน
Fried rice with minced pork &
mandarin olives



พุทราจีนทอด
Chinese pancake stuffed with
sweeten date paste



MENU C 1
Baht 1,200++



หูลลามทรงเครื่อง
Shark's fin soup with mixed meat



ไก่สรวรคัรวตมันปู
Deep-fried chicken stuffed shrimps with
crab roe sauce



หอยพ่นอไมเจียนน้ำมันหอย
Sauteed seaasparagns in oyter sauce

ปลาหิมะนึ่งซอส x.o
Steamed snow fish with x.o suace



ก้วยเตี๋ยวราดซีฟู้ด
Fried flat rice noodles with seafood



แปะก้วยร้อน
Sweetened ginkgo nuts in syrup



MENU C 2
Baht 1,200++



หูลลามเนื้อปู
Shark's fin soup with crabmeat



เนื้อสันในผัดคะน้าย่องกง
Fried beef with "Hong Kong"
kale topped



กุ้งผัดซอสพริกเสฉวน
Sauteed prawns with Szechuan sauce

ปลาเก๋านึ่งเต้าซี่
Steamed garoupa with
black bean sauce



ข้าวอบซอสเป๋าฮื้อ
Baked rice with seafood in
abalone sauce



บัวลอยน้ำซิง
Boiled sesame dumplings in ginger syrup



THE
GOLDEN
PALACE
CHINESE
RESTAURANT



| 廚師特別介紹 | | 廚師特別介紹 | |
|---|---------|---|---------|
| 沙茶金菇肥牛煲 | 100,000 | 鮑魚花膠煲 | 300,000 |
| Brisket beef sauce satay hotpot | | Braised abalone, fish maw & vegi hotpot | |
| Bò thăng sốt saté tay cầm | | Bào ngư, bóng cá tưới tay cầm | |
| 金菇鮑菇浸時蔬 | 75,000 | 鳳梨沙律蝦 | 120,000 |
| Braised Hongkong style vegetable | | Fried shrimp w/diced pineapple & mayonnaise | |
| Nấm bào ngư, kim cô xào cải | | Tôm sốt mayonnaise | |
| 醬爆羊仔肉 | 80,000 | 琵琶豆腐 | 70,000 |
| Pan fried goat meat special sauce | | Deep fried bean curd stuffed w/minced pork & shrimp | |
| Thịt dê xào sốt tương | | Đậu hũ tì bà | |
| 燒汁香煎銀雪魚 | 150,000 | X.O 醬茜芹炒象拔蚌 | 150,000 |
| Pan fried filet of cod w/teriyaki sauce | | Pan fried Giant Clam, celery with X.O sauce | |
| Cá tuyết ngừ chiên sốt nhật bản | | Ốc vôi voi xào cần tây tương X.O | |
| 清湯牛腩煲 | 80,000 | 蟾皇冬菇鮑筒 | 180,000 |
| Fillet of beef with radish in hotpot | | Pan fried sea asparagus & Chinese Mushroom | |
| Bò , củ cải tay cầm | | with Oyter sauce | |
| 鮑筒炒三絲 | 180,000 | Măng biển đông cô sốt dầu hào | |
| Pan fried sea asparagus w/celery, carrot, onion | | 豆腐火腩生蠔煲 | 110,000 |
| Măng biển xào tam tở | | Braised suckling pig , oysters | |
| 羊腩煲 | 100,000 | bean curd and chicken mushroom hotpot | |
| Braised goat meat w/water chestnut, | | Hào, heo sữa đậu hũ đông cô tay cầm | |
| baby ginger & lotus roots | | 點心拼盆: (小籠飽,燒賣,春卷,蝦卷) | 110,000 |
| Dê tay cầm | | Assorted dimsum (spring roll, fried shrimp rolls, | |
| 酥炸澳洲帶子 | 180,000 | chinese mushroom shaomai, shang hai buns) | |
| Deep fried special conpoy | | Điểm tâm thập cẩm | |
| Sò điệp úc chiên giòn | | | |



ร้านรสนุ่มลิ้นกับ
“เสี่ยวหลงเปาปูชน”
หนึ่งเดียวในเมืองไทย



ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วย “เสี่ยวหลงเปาปูชน” รสอร่อย ได้ที่ เชียงกาวิลลา คันทรี
ที่จัดสรรเฉพาะเรื่องปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชน เชียงกาวิลลา คันทรี
คือด้วยปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชน รสอร่อย
ด้วยปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชน รสอร่อย
พบกับความอร่อยเฉพาะปูชนเสี่ยวหลงเปาปูชน เชียงกาวิลลา คันทรี

